

Menus réalisés par le chef de cuisine et la diététicienne de NEWREST selon les dernières recommandations du GEMRCN.

Nous vous souhaitons un bon appétit !					
MIDI	LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI	JEUDI 10	VENDREDI 11
ENTREE	ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR		ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR
PLAT PROTIDIQUE	BOULETTES DE VEAU	SAUCISSE DE STRASBOURG		GOULASH DE BŒUF	POISSON FRAIS DU JOUR
ACCOMPAGNEMENT	HARICOTS PLATS BIO	PURÉE BIO		RIZ PILAF BIO	ACCOMPAGNEMENT DU CHEF BIO
LAITAGE	BUCHE DE CHEVRE	FROMAGE DU JOUR		FROMAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR
DESSERT	FRUIT	COMPOTE DU JOUR BIO		DESSERT DU CHEF	DESSERT DU CHEF

<i>En marron Viande et poisson frais</i>	= produits locaux	= La ferme de Coralys		Les 14 Allergènes les plus courants A: Gluten B: Crustacé C: Œufs D: Poisson E: Arachide F: Soja G: Lait H: Fruits à coques I: Cèleri J: Moutarde K: Graines de Sésame L: Sulfites M: Lupin N: Mollusques Attention les éventuelles "Traces" ne sont pas prises en compte
<i>En bleu laitages</i>	= produits issus de l'agriculture biologique	= Végétarien		
<i>En vert fruits ou légumes frais</i>	= viandes françaises	= produits maison "Simple et bon"		

Menus réalisés par le chef de cuisine et la diététicienne de NEWREST selon les dernières recommandations du GEMRCN.